

英国（ロンドン）における  
日本食レストラン実態調査  
～日本食レストランへのインタビューから～

日本貿易振興機構（ジェトロ）  
ロンドン事務所  
農林水産・食品部 農林水産・食品調査課  
2015年3月

**【免責条項】**本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

# 英国（ロンドン）

日本産食材は高品質だが、高価である。  
EU規制は厳しく、日本産食品はラベル表示などで対応が不十分な面がある。

# 調査内容

## 1. 日本食レストラン基本情報：

- ① レストラン総数
- ② 日本食レストラン数
- ③ 主な業種と価格帯
- ④ その他：近年の人気業種など出店のトレンド

## 2. インタビュー結果：

- ① 店舗概要（立地、顧客層、価格帯、人気メニュー）
- ② 仕入れの実態（取扱い日本食材の有無、主な取扱い日本産食材とそのシェア、入手ルート）
- ③ 日本食材への評価
- ④ 日系現地産食材、第三国からの輸入食材使用状況
- ⑤ 日本食材調達・使用における課題
- ⑥ その他個別課題

## 3. (まとめ)：

## 日本食レストラン基本情報

## 日本食レストラン基本情報

①レストラン総数、②日本食レストラン数

①レストラン総数：2万1,065店

(ロンドン市内、2014年3月末現在)

英国食品基準庁 (Food Standards Agency (FSA)) 『The annual Local Authority Enforcement Monitoring System (LAEMS) 2014』

②日本食レストラン数：518店

(ロンドン市内、2015年1月15日現在)

「EAT-JAPAN 2015年版 (2015年1月発行) \*」クロスメディア社発行

\* 日本食専門誌で、英国全土の日本食レストランをカバーする日本食レストランダイレクトリーを掲載。

## 日本食レストラン基本情報

### ③主な業種と価格帯（現地通貨 £ 1 = 179円 ※2015年3月時点）

- ロンドン市内の日本食レストラン全518店舗において、現在、最も多く見られ、人気があり、増えつつあるメニューとして、寿司、ラーメン、カレー、お好み焼き、テイクアウェイ（持ち帰り）の5つを選択し、当該カテゴリを取り扱っているレストランの数、その中でチェーン店と専門店の店舗数、および高級店の客単価平均、主流店の客単価平均、カジュアル店の客単価平均の分布を調査した。
- 調査の定義は以下のとおりである。
  - ① 店舗数の数え方：1つの日本食レストランで複数カテゴリ（寿司、ラーメン、カレーなど）を扱っている場合、各々のメニューにおいて1店としてカウントする
  - ② チェーン店：系列店舗が5店舗以上あればチェーン店としてカウントする
  - ③ テイクアウェイ（持ち帰り）：テイクアウェイメニューがあるところに限定
  - ④ 客単価：食事と飲み物、VAT（付加価値税、20%）を含む1人あたりの料金（サービス料は含まない）
  - ⑤ 専門店：メインメニューは寿司に限るなど、カテゴリ（寿司、ラーメンなど）毎の専門レストランとする

## 日本食レストラン基本情報

### ③主な業種と価格帯

メニュー別 店舗数 (店)		業務形態		客単価 (円)		
		専門店	チェーン店*	高級店	主流店	カジュアル店
寿司	440	25	125	100~200	30~40	10~20
ラーメン	158	15	51		20~40	10~20
カレー	284	1	116		20~40	10~20
お好み焼き	11	4	0		20~40	10~20
テイクアウト	334	162	96			10~20

\* (参考) チェーン店数詳細

wagamama	35	非日系
itsu	48	非日系
Yo! Sushi	31	非日系
wasabi	34	非日系
Eat Tokyo	5	日系
Sushi Bar Ataryi-ya	6	日系

## 日本食レストラン基本情報

### ④業態別客単価と、代表的なメニュー価格帯

業態別の代表的な日本食レストランについて、客単価（前菜、メイン、デザート、ドリンク代、VAT（付加価値税）込み、サービス料は含まない）および当該業態の代表的なメニューについての価格帯（VAT込み、サービス料は含まない）を調査した。（※）は③においてチェーン店に計上した店舗であることを示す。

### <寿司>

レストラン名	客単価（£）*	代表的なメニュー	価格帯（£）*
The Araki	300～400	寿司コースメニュー	300
Umu	150～200	寿司盛り合わせ（握り5貫）	24～30
Sushi Tetsu	60～100		
Yashin	60～100		
Sushi Waka	30～50	寿司盛り合わせ（握り8貫）	13～20
Sushi – Say	30～50		
Sushi Bar Atari – ya（※）	20～40		
Feng Sushi（※）	20～40		
itsu（※）	10～20	寿司盛り合わせ（握り4貫+巻き寿司）	6～10
Yo! Sushi（※）	20～30		

## 日本食レストラン基本情報

### ④業態別客単価と、代表的なメニュー価格帯

#### <ラーメン>

レストラン名	価格帯 ( £ )	代表的なメニュー	価格帯 ( £ )
Cocoro	30~60	とんこつラーメン	11.5~14
Nagomi	20~40		
Taro	20~40		
Ippudo	10~30		
Shoryu Ramen	10~20	とんこつラーメン	9~13.5
Sasuke	10~20		
Ittenbari	10~20		
Kanada - ya	10~20		
Bone Daddies Ramen Bar	10~30		
Wagamama (※)	10~20	チキンラーメン	

## 日本食レストラン基本情報

④業態別客単価と、代表的なメニュー価格帯

### <カレー>

レストラン名	価格帯 ( £ )	代表的なメニュー	価格帯 ( £ )
Curry Ono	20~30	カツカレー	9~15
Cocoro	30~60		
Hare & Tortoise	20~40		
Eat Tokyo (※)	20~40		
Koya Bar	20~30		
Mugen	30~50		
Rock Star Sushi Bar	20~30		
Wagamama (※)	10~20	チキンカツカレー	4~11
Umai at Japan Centre	10~20		
Wasabi (※)	10~20		

## 日本食レストラン基本情報

### ④業態別客単価と、代表的なメニュー価格帯

#### <お好み焼き>

レストラン名	価格帯 (£)	代表的なメニュー	価格帯 (£)
Abeno	20~30	豚玉	8.5~15
Abeno too	20~30		
Ribon	30~60		
Izakaya Japan	30~50		
Tenshi	20~40		
Okan	10~20		
Yaki	10~20	豚玉	4~9

#### <テイクアウト>

レストラン名	価格帯 (£)	代表的なメニュー	価格帯 (£)
Wasabi (※)	10~20	サーモン握りセット	4.5~9.6
Genji	10~20		
Umai at Japan Centre	10~20		
Atari - ya Foods (※)	10~20		
Natural Natural	10~20		
Mori	10~20		
Arigato	10~20		
Delicatessen Yoshino	10~20		
Yoyo Kitchen	10~20		
Tatsumiya	10~20		

## 日本食レストラン基本情報

### この1～2年の人気業種など出店のトレンド①

#### <居酒屋スタイル>

高級炉端レストランとして定評あるRokaが、ロンドンのMayfairとAldwychに続けて2号店・3号店をオープンする一方、高級日本食レストランNobu元ヘッドシェフのScott Hallsworth氏がオープンしたKurobutaや、高級日本食レストランZuma元ヘッドシェフのRoss Shonhan氏がオープンしたFlesh & Bunsなど、日本の居酒屋文化に着想を得た、料理をみんなでシェアして“食べながら飲む”スタイルのハイエンドな日本食レストランが増えている。いずれも日本酒のラインナップに力を入れているレストランが多く、今後のさらなる動きが期待される。

#### <Nikkeiレストラン>

Sushi Sambaや、Chotto Matte、Sushinhoなどブラジルやペルーなどの南米料理と日本料理を組み合わせた日系移民の食文化に着想を得た料理を出すレストランが相次いでロンドンに開店し、メディアにも「Nikkei Restaurant」として紹介され、ひとつのジャンルを確立しつつある（※）。中でもSushi Sambaはロンドンの金融街シティを象徴する超高層ビル（ヘロンタワー）の最上階に位置し評判が高い。このブームの背景には、ブラジルをはじめとする南米料理全般の人気が高まっていることがあるようだ。

※ The Independent紙、2013年9月26日掲載記事より。

## 日本食レストラン基本情報

### この1～2年の人気業種など出店のトレンド②

#### <日本式鉄板焼き・焼肉店>

これまで、世界チェーンのBenihanaのような鉄板焼レストランはロンドンに存在していたが、2014年夏に英国初の日本式焼肉専門店として、全テーブルに焼肉ロースターを備えたKintanがオープンした。それに引き続き、2015年2月には、日本の外食産業（ソルト・グループ）により、高級ホテルHam Yard Hotel内に和牛の鉄板焼と寿司をメインにしたEngawaがオープンと、にわかに日本式焼肉店の開店が相次いでいる。2014年は日本国産和牛の輸入解禁となった年でもあり、今後この分野の広がりが期待できそうだ。

#### <ラーメン専門店>

ロンドンには元々、現地在住日本人向けにラーメン専門店が数店舗存在したがあまり話題になることはなく、現地人に知られているラーメンと言えば、大手カジュアル日本食レストランチェーンWagamamaのフュージョンラーメン程度であった。2012年に、大阪のラーメン店龍旗信との業務提携という形でIttenbariがロンドンにオープン、これが最初の火付け役となった。その後、ロンドン市内に数店舗を展開する日本食レストランチェーンTsuruが立ち上げたラーメン専門店Tonkotsu、Nobuの元ヘッドシェフRoss Shonhan氏が立ち上げたBone Daddies Ramen Bar、欧州随一の品揃えを誇る日本食材店Japan Centreが手がけたShoryu Ramenなどが前後してオープン。この頃から現地メディアが「ラーメンブーム到来」と紹介するようになった。さらに14年夏、福岡のラーメン店Kanada-Yaがロンドンにオープン、同年秋にはKanada-Yaの向かいにIppudoがオープンするなど、ラーメン専門店が急激に増えている。

## 日本食レストラン基本情報

### この1-2年の人気業種など出店のトレンド③

#### <日本資本による出店>

2014年には、上述のEngawa、Kintan、Kanada-Ya、Ippudoの他、日本の住宅設備機器企業（サンリフレホールディングス）の資本によりオープンした、うどんを主軸にしたメニュー展開を行うDenなど、日本資本によるロンドンへの日本食レストラン開店が相次いだ。ロンドンは、他の欧州の国々にとっても外食産業のトレンドを牽引する都市であり、Ippudoのマーケティング&PRを担当するSwann Pere氏も、まずはトレンドセッターであるロンドンで評判を得、その後、パリ、アムステルダムなど欧州各都市に展開したいと語っている。今後も、日本の資本による日本食レストランの欧州進出をロンドンからスタートするという図式が注目されそうだ。

#### <イーストエンドへの出店>

地元密着型のレストランを除けば、これまで日本食レストランの分布は、比較的高級なレストランが多いウエストエンド地区に集中してきた。一方、金融街のシティ地区にはビジネスマンのランチ客をターゲットにした寿司のテイクアウトチェーン店が集中していたが、近年、トレンドの発信地としてヤングプロフェッショナル層を中心に注目を集めるようになったイーストエンドへの出店が徐々に増えてきている。2013年にはTonkotsuの姉妹店であるラーメン専門店のTonkotsu Eastがオープンしたほか、15年には、BBCの国民的な料理コンペティション番組Master Chefの優勝者Tim Anderson氏によるレストランNanbanがイーストエンドにもオープン予定である。

## 事例集：日本食レストランへのインタビュー (10件)

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果①-1

The restaurant information			
業種	お好み焼き、日本食レストラン		
オーナー	日系&英系		
面談相手	シェフ(非日本人)		
店舗数	2		
Note			
1	店舗概要	顧客層	観光客も多いが、ローカル客と半々。年齢層は老若男女問わず。1人当たりの客単価は£17~25(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	£22 p/h (£2~£49)
		人気メニューと価格	Okonomiyaki with Pork, Prawn and Squid (Tokyo mix) £12.95
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	調味料(醤油、昆布だし、胡麻、味噌、お好みソース、マヨネーズ) ドライフード(青海苔、ほうじ茶、抹茶、パン粉、てんぷら粉) 加工食品(紅生姜、焼きそば、カレールー、豆腐、納豆、餃子の皮) その他(枝豆) を購入しているが、全て代理店より購入しているため、日本産かどうかは定かではない。	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	40%	
5	日本産食材の入手ルート	Tazaki, Harro foods, JFC, S.K.Yなどから。魚と野菜は地元のサプライヤーから購入。英国産の食材を使うほうが時代の波に乗っていると感じるし、地元の食材を使ったお好み焼きが提供できたほうが客も喜ぶ。	
6	日本産食材に対する評価/問題点	一番大切なのは味と、地元の人にどう向き合っているかであり、レストランが忠実に日本の味を提供できる限り、日本産の食品を使うかどうかは問題ではない。また、日本からの輸入食品は化学添加物が多い、表示が不十分、トレーサビリティが不十分と感じている。食品自体は海外で作られ包装だけが日本式の商品があるので注意している。信頼できる地元のサプライヤーの方から仕入れる。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果①-2

7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	TazakiやHarro foods の非日本産食材を多数使用している(イタリア産米、中国産昆布、枝豆、豆腐、キッコーマン醤油等)
9	その他 個別インタビュー	日本から輸入した食品はトレーサビリティが不十分と感じる。入手可能な日本産食材はオーガニックではないし、材料や食品をイギリスの地元サプライヤーから購入する方が簡単、安心して経済的。大切なのは産地よりも、味がいいかどうか。 また英国内で、日本料理に関する教育が不十分だと感じる。もっと日本料理の正確な味や料理方法についての情報が広まればいい。

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果②

The restaurant information			
業種	ラーメン、コンテンポラリー日本食レストラン		
オーナー	他国系		
面談相手	マネージングダイレクター(非日本人)		
店舗数	1		
Note			
1	店舗概要	顧客層	ローカル客、観光客など。年齢層は20～40代まで幅広い。 1人当たりの客単価は£16～20(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	£3～£12
		人気メニューと価格	Tonkotsu Ramen £11
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	調味料(たまり醤油、味噌、みりん、S&B七味、ソース、胡麻油、わさび、ポン酢マヨネーズ)ドライフード(胡麻、昆布、海苔、きざみ海苔)加工食品(S&Bカレー、ゆずジュース)野菜(大葉)その他(日本酒、焼酎)	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	全体の22% またはそれ以下	
5	日本産食材の入手ルート	ほとんどが日系サプライヤーのTazaki、JFC、S.K.Y、Atariya等から購入	
6	日本産食材に対する評価/問題点	日系サプライヤー(TazakiやJFC)を通じてほとんどの日本製の食品は手に入れられるので、今のところ問題はない。代理店とは密な関係があり、商品に何か問題があった場合は代理店がサプライヤーと話し、解決してくれるので、安心して発注できる。また、時間を無駄に費やさずに済む。日本から輸入できないのは煮干しだけ。(英国内のレストランはどこも手に入れられないとのこと)。 唯一問題点として挙げるなら、日本の食品が多くの化学物質や食品添加物が入っているということ。日本の食品の化学物質や食品添加物に関する規制は、英国やヨーロッパほど厳しくなく、自然の材料しか入っていない食品は見つけにくい(出汁などほとんどの食品はレストランで自分たちの手で作っている)。	
7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-	
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	TazakiやJFCによる非日本産食材は多く使用している(米、枝豆、みりん、海苔、わさび等)	
9	その他 個別インタビュー	日本人シェフは1人もいないので、シェフを探すのが難しいといった問題点は特に感じていない。	

## 日本食レストラン基本情報

## インタビュー結果③

The restaurant information		
業種	コンテンポラリー日本食レストラン(以前は純和風レストラン)	
オーナー	他国系	
面談相手	マネジャー(非日本人)	
店舗数	3	
Note		
1 店舗概要	顧客層	近辺の富裕層、王室関係者など。価格を気にせず注文する客層。 1人当たりの客単価は£80~100(ドリンク、サービス別)。
	価格帯	£4.50~40.00
	人気メニューと価格	Sushi Moriawase £32.50、Wagyu £27.90
2 取り扱い日本産食材の有無	有	
3 主な取り扱い日本産食材	調味料(醤油、酒、みりん、等)、その他(日本酒、焼酎、ウイスキー)	
4 1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	不明	
5 日本産食材の入手ルート	ほとんどは日系サプライヤーのJFC, Tazaki, Harro foods, Atariya。野菜はNamayasaiから。 日本産和牛はFreedown Foodから。日本酒はWorld Sake Importsや、日本の酒蔵から直接仕入れているものもある。	
6 日本産食材に対する評価/問題点	日本産以外の食材でも十分に高価。(英国産だったとしても、主な材料や設備は日本から輸入したものである)。また、大きな代理店は数社しかいないため、競合が少なく価格が高騰してしまうのが問題。パッケージや品質はとてもよく管理されている。	
7 2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-	
8 日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	米(スペイン産、米国産)、和牛(米国、オーストラリア産)、椎茸(英国産)アサヒビール(英国、ロシア産)。すべて日系サプライヤーから購入している。米国で作られた日本酒は、お客ウケが悪い。日本人が造ったベルギービール(欧和)も仕入れている。	
9 その他 個別インタビュー	日本食レストランが急増していること、また査証取得が難しいことから、日本人シェフを獲得するのが非常に難しい。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果④

The restaurant information		
業種	うどんレストラン	
オーナー	日系（日本資本）	
面談相手	オーナー（日本人）、マネジャー（非日本人）	
店舗数	1	
Note		
1	店舗概要	顧客層 大学が近くにあるため、20代～30代の若者。ホテルやホステル地区のため、観光客も多い。 1人当たりの客単価は¥10～18（ドリンク、サービス別）。
		価格帯 ¥2.5～¥25
		人気メニューと価格 Pork Belly & Cabbage ¥19
2	取り扱い日本産食材の有無	有
3	主な取り扱い日本産食材	調味料（調味料（昆布、正田醤油、寿司酢、味噌、白だし、七味等）加工食品（S&Bゴールデンカレー、豆腐納豆）ドライフード（乾燥柚子の皮、梅、海苔、天ぷら粉、お茶）その他（北海道産明太子、日本酒、焼酎、ウイスキー）
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	全体の約40%程度。うどん用の小麦粉はイタリア産。
5	日本産食材の入手ルート	調味料等は日系サプライヤーのTazaki、JFCから。（8割がTazaki）
6	日本産食材に対する評価／問題点	日本産食材は高品質だが、仕入れ価格が高い。今のところそれ以上は制限を感じていない。
7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	TazakiやJFCによる非日本産食材は多く使用している（米、枝豆、鰹節、ゴマ等）、フランス産わかめ、ミツカンみりん、アサヒビール ※ミツカンみりん、アサヒビールなどは、その産地が日本国外であることをシェフは知らなかった
9	その他 個別インタビュー	日本産和牛を安くしてより流通しやすくしてほしい。日本出資でやっているレストランへの、日本国政府としてのより充実した援助を求める。

## 日本食レストラン基本情報

## インタビュー結果⑤

The restaurant information			
業種	オーガニック、コンテンポラリー日本食レストラン、テイクアウェイ		
オーナー	日系&米系(オーナーは日本人)		
面談相手	英国人マネジャー(非日本人)		
店舗数	9		
Note			
1	店舗概要	顧客層	周辺の富裕層のローカル客、年齢層は老若男女問わず。ビジネスマン、年配、健康志向の強い女性、子連れ的女性など。 1人当たりの客単価は£15~20(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	£3~£25
		人気メニューと価格	Salmon & avocado Uramaki £7.99
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	野菜(大葉)、調味料(グルテンフリーの醤油、正田醤油、ヤマサ醤油、白味噌、七味、唐辛子、わさび粉)ドライフード(天ぷら粉、炒り胡麻、海苔、出汁昆布、ワカメ、煎茶)加工食品(カレー、焼きそば、うどん、そば、豆腐、冷凍ゆず果汁)その他(日本酒)など	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	約20%	
5	日本産食材の入手ルート	日系サプライヤーのTazaki、JFCから(9割Tazaki)。魚は日系サプライヤーのAtariya等、その他はBlue circle foodsから。	
6	日本産食材に対する評価/問題点	日本産食材は、化学添加物が多く含まれているが、全ての添加物を表示していないので、使用するのが難しい。	
7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-	
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	Tazaki foods のオリジナルブランド[Yutaka(非日本産食材)]を多く使用している(うどん、枝豆、米、パン粉、胡麻、等) 鰹節は英国産、キッコーマン醤油(オランダ産)、アサヒビール(英国産)	
9	その他 個別インタビュー	雇用している日本人シェフは現在1名で、日本人シェフをもっと増やしたいと思っているが見つからない。ビザによる制限が問題。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果⑥-1

The restaurant information			
業種	コンテンポラリー日本食レストラン		
オーナー	他国系		
面談相手	オーナー兼シェフ(非日本人)		
店舗数	2		
Note			
1	店舗概要	顧客層	近隣のローカル客、観光客など。年齢層は老若男女問わず。 1人当たりの客単価は£35~40(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	£3~ £45
		人気メニューと価格	Pork Belly in Steamed buns, Lamb chops and sashimi ( £15)
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	生鮮物以外。 主に調味料(醤油、酒、みりん、冷凍刻み柚子、ゆずジュース、わさびパウダー、山椒等) 年末でイギリス現地で魚が手に入りにくい時などは、日本の加工魚(具体的にはハマチ)を購入することもある。 日本産和牛も使用。和牛解禁時は値段が£120/kgしていたが、最近では日本産和牛を利用するレストランも増え、値段が£85/kgあたりにまで下がり、オーストラリア産和牛£70/kgともほぼ差がなくなったので、購入しやすくなった。	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	正確な日本産食材の割合はわからないが、現地調達魚や肉等の消費量が多いので、全体の割合からみて少ない。	
5	日本産食材の入手ルート	調味料等は日系サプライヤーのTazaki、JFC、Atariyaなどから。 和牛は以前はオーストラリア産のものを使っていたが、日本産和牛が解禁になった後は、Freedown Food、Atariya等のいずれかから仕入れている(セールスマンの持参する和牛の質と値段をみてその都度サプライヤーを選択)。	
6	日本産食材に対する評価/問題点	日本産食材は高品質だが、より高価。 使用する食材は品質と価格次第で決めているが、当レストランの顧客層はミドルクラスで食材もそこまで高級なものが必要でないため、高価なものよりも手軽なものを購入したほうがビジネス上良い。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果⑥-2

7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	<p>客の99%は、日本産を使ってもそれが日本産と気づかないまたはわからず、気にもしないので、レストランとしてそこまで努力する必要がない。</p> <p>米はJFCからイタリア産米を購入。日本米は値段が高く、客もそこまでの質を求めている。</p> <p>魚は日本産はハマチ以外輸入禁止(2015年3月現在)であり、現地産の新鮮なものが入手可能。サプライヤーはAtariya等。</p> <p>生野菜は日本から輸入するにも、注文が3週間前に必須で非現実的。英国でも日本野菜を栽培している農家(Namayasai)があるが高価なので、当レストランでは、マーケットで売られている普通の野菜(大根、キュウリ等)があればそちらを優先的に購入。消費量の多い枝豆は、Tazakiから中国産冷凍を購入。</p>
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	<p>TazakiやJFCによる非日本産食材は多く使用している(米、枝豆、等)</p> <p>※醤油はキッコーマン(オランダ産)</p>
9	その他 個別インタビュー	<p>雇用している日本人シェフは現在1名で、日本人シェフをもっと増やしたいと思っているが見つからない。ビザによる制限が問題。</p>

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果⑦

The restaurant information			
業種	コンテンポラリー日本食レストラン		
オーナー	日系		
面談相手	ヘッドシェフ(日本人)、寿司シェフ(日本人)		
店舗数	2		
Note			
1	店舗概要	顧客層	観光客がほとんど。年齢層は40代～。非日本人が9割。 1人当たりの客単価は£50～70(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	£4.20～£50
		人気メニューと価格	Yellowtail Sashimi Harapeno(£21.50)
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	調味料(醤油、調理酒、わさび、からし、酢、等)野菜(大葉、みょうが、桜の塩漬け、椎茸等)ドライフード(わかめ、昆布、鰹節、パン粉、天ぷら粉)魚(ハマチ)	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	全体の約70%以上。オーナーのこだわりで、生鮮食材以外はほとんど日本から仕入れている	
5	日本産食材の入手ルート	日系サプライヤーのJFC、Tazaki、S.K.Y、Atariya等から。	
6	日本産食材に対する評価/問題点	日本産食材は輸送費と税金が高すぎる。養殖のマグロ(近大マグロなど)や、貝類を輸入したいが難しく、安定して入るのはハマチのみ。	
7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由		
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	ミツカンみりん、キッコーマン醤油など	
9	その他 個別インタビュー	日本の小さな農家や、メーカーの輸出援助(輸出書類作成など)をしてほしい。魚介類を含め、今は食材の選択肢に限界があるので、今後はもっと増やせるよう規制緩和に日本政府も働きかけてほしい。英国(EU)の食品に関する規制がとてつもない。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果⑧

The restaurant information			
業種	寿司、日本食レストラン		
オーナー	日系		
面談相手	ヘッドシェフ(日本人)		
店舗数	1		
Note			
1	店舗概要	顧客層	年齢層は若く、中国系の富裕層の学生の団体の多い。 1人当たりの客単価は¥30～35(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	¥4～ ¥28
		人気メニューと価格	寿司盛り合わせ(¥20)
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	調味料(正田醤油、酒、国産みりん、鰹節、味噌等)ドライフード(鰹節、わかめ、ひじき等) 魚はハマチのみ日本産を仕入れているが、それ以外は全て欧米諸国や、韓国、スリランカ産など。肉は以前はオーストラリア産和牛、今は日本産の上州和牛も使っているが、人気はなく時々しか出ない。ゆりね、ごぼうは中国産を使用。	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	全体の約30%程度。ほとんどが日本産以外、またはシェフが手作り(マヨネーズや天ぷら粉、出汁など)している。	
5	日本産食材の入手ルート	日系サプライヤーのTazakiが8割、その他はJFC、Harro foods、肉、魚はAtariyaから。	
6	日本産食材に対する評価/問題点	コストがかかる割に鮮度が落ちるので、日本産食材を使うメリットが少ない。ただ、品質や信頼度(中国産は信用できない)があるので、使いたい気持ちはあるが、選択肢が少なすぎる。	
7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-	
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	ミツカン酢、みりん、米(イタリア)、炒り胡麻、豆腐、きざみのりなど	
9	その他 個別インタビュー	最近は少し落ち着いたが、原発の影響で日本からの食材が仕入れ辛かった。日本産食材の輸出促進も大事だが、そのためにも日本国政府は国内での自給自足ができるよう、また信頼度の高い食材の生産、品質保持が可能なように、農業分野への援助を高めてほしい。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果⑨

The restaurant information			
業種	日本食テイクアウト専門店		
オーナー	日系		
面談相手	オーナー(日本人)		
店舗数	2		
Note			
1	店舗概要	顧客層	近辺の日本人。週末は家族連れなど。 1人当たりの客単価は¥10~20(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	¥3~¥12
		人気メニューと価格	牛すじ煮込み ¥1.50/100g
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	調味料(醤油、酒、みりん等)のみ	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	20%かそれ以下	
5	日本産食材の入手ルート	調味料等は日系サプライヤーのTazaki、JFCから。	
6	日本産食材に対する評価/問題点	日本産がもっと格安で手に入るならそちらを使うが、ほとんどの惣菜は中国産や英国で簡単に手に入るものでも十分に作れるので、特に困っていない。	
7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-	
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	TazakiやJFCによる非日本産食材を使用している(米、みりん、醤油、昆布、海苔、出汁、わかめ乾燥しいたけ等)	
9	その他 個別インタビュー	日本食材の輸出よりも、日本国内での消費(地産地消)をもっと推進すべき。日本の地方の良いものを作っているメーカーや、農家を助ける制度を充実させるべき。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果⑩-1

The restaurant information			
業種	コンテンポラリー日本食レストラン		
オーナー	日系		
面談相手	ヘッドシェフ(日本人)		
店舗数	2		
Note			
1	店舗概要	顧客層	近辺のローカル客(フランス人、イタリア人が多い)。価格を気にしない富裕層が多い。日本人は全体の5%ほど。 1人当たりの客単価は£65~70(ドリンク、サービス別)。
		価格帯	£3.50~£50
		人気メニューと価格	寿司おまかせ11貫 £45
2	取り扱い日本産食材の有無	有	
3	主な取り扱い日本産食材	調味料(粗塩、正田醤油、料理酒、本みりん、わさびパウダー、きざみわさび、冷凍わさび、山椒、塩麴、マヨネーズ、赤酢、酢、西京みそ、白味噌、赤味噌、もろみ、トンカツソース、鰹節等)ドライフード(昆布、ワカメ、焼き海苔、桜海老、ほうじ茶、玄米茶、片栗粉、ゆずの皮)その他(新潟産こしひかり、ゆずジュース、芋焼酎、日本酒)加工食品(桜の花の塩津け)野菜(大葉、みょうが、小菊)魚(ハマチ、枕崎本枯節)和牛(上州和牛、鹿児島牛)	
4	1ヶ月の仕入額における日本産食材の割合	50~60%	
5	日本産食材の入手ルート	日本産のものはほとんど日系サプライヤーS.K.Yから。一月約£7000ほど仕入れている。その他は同じく日系サプライヤーのTazaki、JFC、Atariyaから。 和牛は上州和牛も使っているが、もっと安くて気軽に食べてもらえて、味も美味しい鹿児島牛を入れている。今後は、牛を一頭買いして捌き、希望のレストランとシェアする方法で、より安く和牛を提供していきたい。	
6	日本産食材に対する評価/問題点	日本産食材は高価だが高品質。日本の野菜をもっと使いたいのので、日本の規格外食材(曲がったきゅうりなど)を、どんどん海外へ輸出してほしい。食材自身の見た目は重要ではなく、味で勝負しているので、普通の日本の野菜よりも格安で手に入るならぜひ使いたい。英国で生産している日本の野菜は、収穫量が安定しておらず、少ないので使えない。やはり日本の四季の中で育った野菜を使いたい。	

## 日本食レストラン基本情報

### インタビュー結果⑩

7	2で「無」の場合、日本産を取り扱わない理由	-
8	日系メーカーによる、現地産、第三国産食材の使用状況	日系サプライヤー経由で仕入れる非日本産の食材として、キリンビール(スコットランド)、TazakiオリジナルブランドYUTAKA(豆腐、豆乳、枝豆)、ミツカン(米国)、ガリ(中国産)、鰹節(オランダ)等を取り扱っている。
9	その他 個別インタビュー	日本のサービスを現地スタッフへ教育するのが難しい。日本産鰹の本枯節を仕入れたい。

## (まとめ) 日本食材「使用」レストラン

### (1) 使用される日本産食材

- ・英国の日本食レストランにおいて日本産食材を使用している割合が高い食材は、調味料（味噌、わさび等）、日本酒。
- ・その他業態によっては乾燥食材（昆布、海苔等）、加工食品（カレールウ等）も使用。高級価格帯の店舗では原材料（米、和牛、魚介類）の取り扱いも見られる。

### (2) 日本産食材の入手経路

- ・全ての店舗が、日本産食材を仕入れる場合には日系卸から調達。

### (3) 日本産食材を評価する点

- ・日本産食材を評価する場合「高品質」が理由であることがほとんどだが、同時に「高価」であることがネックとして上がることが多い。

## (まとめ) 日本食材「使用」レストラン

### (4) 日本産食材の問題点

日本産食材を問題視する場合には、「高価」の他には、「全ての添加物が表示されていない」「鮮度が落ちる」等が多く見られる。

### (5) その他

「日本人シェフを雇いたいけどビザの問題で非常に難しい」という声が複数の店舗から寄せられたところであり、今後商流等とは別に日本食普及に際しての障壁となる可能性がある。